

## ABSTRAK

Rempah-rempah memiliki peran utama untuk meningkatkan palatabilitas dalam suatu masakan dengan memberikan rasa, warna dan aroma dalam masakan. Di Indonesia, penelitian etnobotani mengenai tumbuhan rempah dalam masakan masih terbilang sangat sedikit. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mendeskripsikan dan menganalisis jenis tumbuhan rempah dalam masakan dan upaya konservasi yang digunakan oleh masyarakat Suku Tengger Desa Ngadas serta melakukan estimasi harga tumbuhan rempah potensial di pasaran. Jenis penelitian ini merupakan jenis penelitian deskriptif dengan teknik pengambilan data berupa *random sampling*. Wawancara dilakukan kepada 60 responden ibu-ibu atau anak perempuan dari setiap keluarga yang cenderung lebih sering menyiapkan hidangan untuk makan sehari-hari dan 10 responden pedagang di Pasar Tumpang. Indeks *Relative Frequency Citation* (RFC) digunakan untuk mengetahui nilai penting frekuensi penggunaan tumbuhan. Estimasi harga potensial pasar dihitung dengan formula perhitunga rata-rata (*mean*). Hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat 29 jenis spesies tumbuhan dari 15 familia yang dimanfaatkan sebagai rempah dalam masakan oleh masyarakat Suku Tengger Desa Ngadas. Herba merupakan habitus yang paling banyak digunakan sekitar 58,6%. Bagian tumbuhan yang paling sering digunakan adalah bagian daun (36,3%). Kategori penggunaan tumbuhan paling banyak dimanfaatkan adalah sebagai penyedap/seasoning (57,14%). Tumbuhan rempah dalam masakan paling banyak diperoleh dari pasar (58,6%). *Allium ampelorasum* L. (brambang tropong) memiliki nilai indeks RFC yang paling tinggi yaitu 0.983. *Myristica fragrans* Houtt. (Merica pala) memiliki nilai potensial pasar paling tinggi dengan rata-rata harga Rp. 138.300/kg. Beragam cara konservasi yang dilakukan oleh masyarakat suku Tengger tidak terlepas dari hukum adat dan kepercayaan terhadap wejangan dari sesepuh desa Ngadas.

**Kata Kunci** : Etnobotani, Rempah-Rempah, Suku Tengger, *Relative Frequency Citation* (RFC).

## ABSTRACT

Spices and condiments have a major role to enhance palatability in a food by providing flavor, color and aroma in the food. In Indonesia, ethnobotany research on spices and condiments use in the food is very rarely. The purpose of this study is to describe and analyze the types of spices and condiments use in the food and the conservation efforts used by the Tengger Tribe, Ngadas Village and to estimate the price of potential plants on the local market. The type of this research is a descriptive with random sampling retrieval technique. Interviews were conducted to 60 respondents of mothers or daughters of each family who were more likely to prepare daily meals and 10 traders in Pasar Tumpang. Relative Frequency Citation Index (RFC) is used to know the important value of plant use's frequency. The estimated potential market price is calculated by the average formula (mean). The results showed that there are 29 species of plant species from 15 families that are used as spices and condiments use in the food by Tengger Tribe, Ngadas Village. Herbs are the most widely used habitus of about 58.6%. The most commonly used plant part is the leaf part (36.3%). The most used category of plant use is as seasoning (57.14%). Most plants widely obtained from the market (58.6%). *Allium ampelorasum* L. (brambang tropong) has the highest value of RFC index 0.983. *Myristica fragrans* Houtt. (merica pala) has the highest potential market value with an average price of Rp. 138.300 / kg. The various ways of conservation by the Tengger community are inseparable from customary law and belief in the discourse of the village elders Ngadas.

**Keywords** : Ethnobotany, Spices and Condiments, Tengger Tribe, *Relative Frequency Citation* (RFC).

